








La recette des beignets de carnaval cuisson au four.

Les ingrédients

						
160 g de farine	25 g de sucre	10 g de beurre	2 oeufs	½ sachet de levure boulangère	60 ml de lait	1 pincée de sel

La réalisation

1



1. Faites tiédir le lait dans une petite casserole, à feux doux. Ajoutez le sucre et le beurre, laissez chauffer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient fondus.

2



2. Mélanger la farine, le sel, la levure dans un saladier. à l'aide d'un fouet.

3



3. Faites un puits au centre. Ajoutez l'œuf et le lait tiède.

4



4. Pétrir la pâte pendant 8 à 10 minutes. Laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes (par exemple dans le four à 50 °) avec un linge humide au-dessus.

5



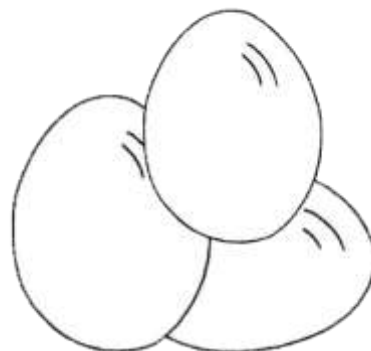
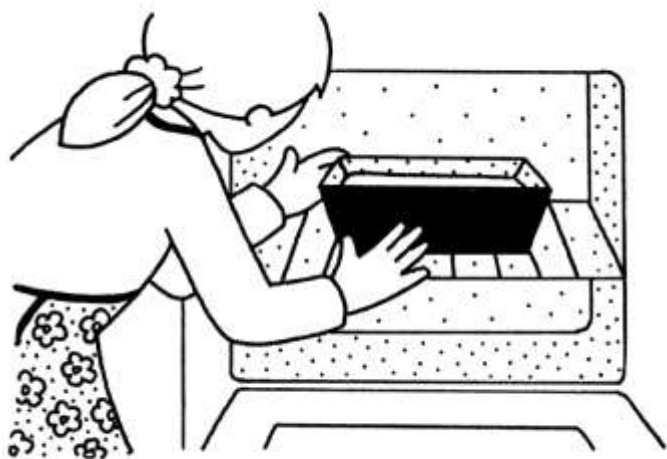
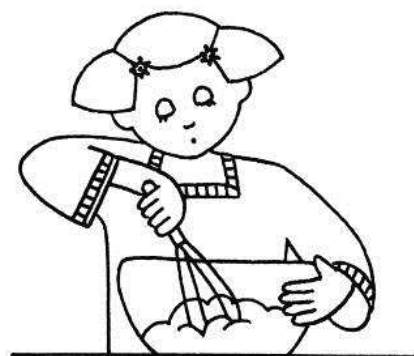
5. Pétrir à nouveau la pâte pendant 3 à 4 minutes puis façonner des petites boules de pâtes aplaties. Laisser poser à 50° encore 25 minutes

6

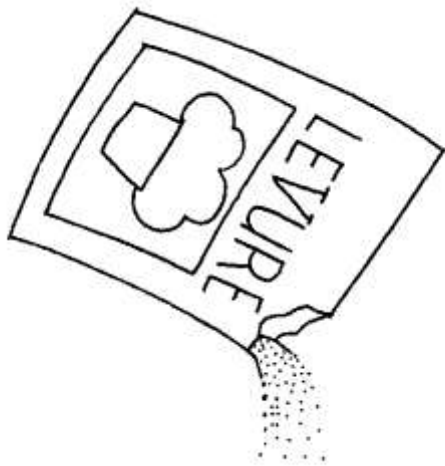


6. faire cuire 9 minutes à 180°. A la sortie du four badigeonner de beurre fondu et saupoudrez de sucre glace.

La recette des beignets de carnaval cuisson au four.



La recette des beignets de carnaval cuisson au four.



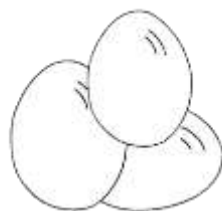
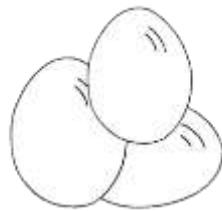
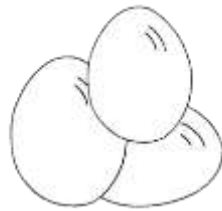
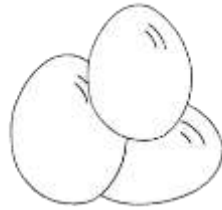
La recette des beignets de carnaval.

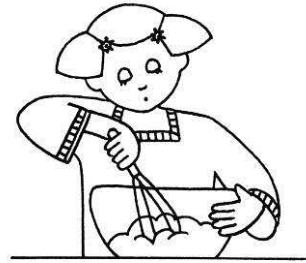
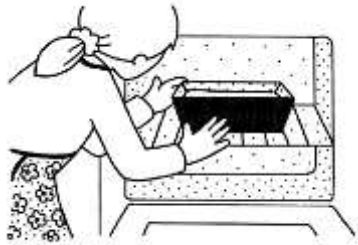
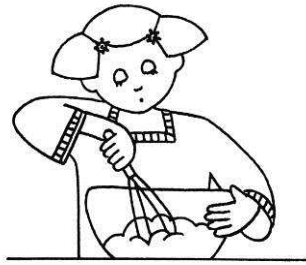
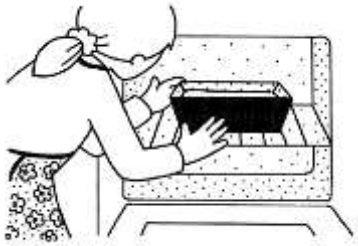
Colle les ingrédients de la recette

FARINE	SUCRE	BEURRE	LEVURE	LAIT	SEL	OEUFS
250 g	25 g	10 g	½ levure de boulanger	60ml	1 pincée	2

Colle les étapes de la recette

--	--	--	--	--





La recette des beignets de carnaval.

Les ingrédients

160 g de farine	25 g de sucre	10g de beurre	½ sachet de levure	60 ml de lait	1 pincée de sel	Sucre glace
-----------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	-----------------	-------------

La réalisation



1. Faites tiédir le lait dans une petite casserole, à feux doux. Ajoutez le sucre et le beurre, laissez chauffer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient fondus.



2. Mélanger la farine, le sel, la levure dans un saladier. à l'aide d'un fouet.



3. Faites un puits au centre. Ajoutez l'œuf et le lait tiède.



4. Pétrir la pâte pendant 8 à 10 minutes. Laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes (par exemple dans le four à 50 °) avec un linge humide au-dessus.



5. Pétrir à nouveau la pâte pendant 3 à 4 minutes puis façonner des petites boules de pâtes aplaties. Laisser poser à 50° encore 25 minutes



6. faire cuire 9 minutes à 180°. A la sortie du four badigeonner de beurre fondu et saupoudrez de sucre glace.

